

Pizza Alla Parigina

Oliate una piastra. Spianate la pasta in un cerchio di 5-7 mm di spessore e posatela sulla piastra. Sollevate i bordi della pasta per creare un cordone pi? spesso. Sgocciolate i pomodori e schiacciateli grossolanamente. Aggiungete i due cucchiaini di concentrato di pomodoro, salate, pepate e mescolate bene. Tagliate il prosciutto a listarelle di 5 cm di larghezza. Tagliate il formaggio a fettine sottili. Sgocciolate il peperone, asciugatelo con carta assorbente e tagliatelo a listarelle fini. Sgocciolate i filetti di acciughe e tagliateli in due nel senso della lunghezza. Coprite la pasta con la salsa di pomodoro, disponetevi sopra il prosciutto e coprite con le fettine di formaggio. Disponete sul formaggio le listarelle di peperone e le acciughe formando delle losanghe e decorate con le olive nere. Cospargete di origano e di timo, irrorate con olio di oliva e lasciate riposare in un luogo fresco per venti minuti. Scaldate il forno a 230 gradi (termostato 7). Infornate la pizza e lasciatela cuocere per quindici o venti minuti (O di pi? se necessario). Servite immediatamente. Se preferite, potete sostituire l'emmenthal con la mozzarella.

Ingredienti

400 G Pasta Da Pane

Per La Guarnizione:

200 G Pomodori Pelati

2 Cucchiaini Concentrato Di Pomodoro

80 G Prosciutto Cotto Affettato

80 G Formaggio Emmenthal

1 Peperone Rosso Al Naturale In Scatola

40 G Filetti D'acciughe Sott'olio

6 Olive Nere Snocciolate

1 Cucchiaino Origano

1 Cucchiaino Timo

1 Cucchiaio Olio D'oliva

Sale

Pepe

Note

Luogo: Francia. Luogo: Parigi. Preparazione: 60 minuti. Cottura: 30 minuti. Riposo: 20 minuti.